

DESSERTS

Gebackener "Piz Nair" 35
Baked "Piz Nair"

Unsere Apfel "Tarte Tatin" 40
Salzigem Karamell und Calvados
Our apples "Tarte Tatin"
Salty caramel and calvados

Cheesecake mit Beeren und weissem Johannisbeersorbet 35
Cheesecake with berries and white currant sorbet

Variation von Minze & Schokolade 35
Mint & chocolate variation

DA VITTORIO GIFT SHOP

„Handcrafted“ ist das Motto der Brüder Enrico und Roberto Cerea, deren Restaurant „Da Vittorio“ (drei Michelin Sterne) auf einem traumhaften Landgut im italienischen Brusaporto bei Bergamo zu den Topadressen der Haute Cuisine zählt - denn nur so kann eine einwandfreie Qualität der Produkte garantiert werden.

Von handgemachter Pasta über feine Gewürze bis hin zum weltbesten Panettone, erhalten Sie alles, was das Geniesserherz begehrt. Das Team unseres Restaurants Da Vittorio - St. Moritz steht Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihre Wunschliste zur Hilfe.

#DaVittorioStMoritz

CARTA BIANCA

Erleben Sie die hervorragende und hervorragende herzhaft, sehr italienische Gourmetküche der Familie Cerea und lassen Sie sich von den kulinarischen Ideen verführen.
Das Degustationsmenü wird für den gesamten Tisch serviert.

Experience the high-class and hearty, very Italian gourmet cuisine of the Cerea family and let yourself be seduced by their culinary ideas.
The tasting menu is served for the whole table only.

10 Gänge / Courses 290

7 Gänge / Courses 230

7 Gänge mit weissem Alba Trüffel / Courses with white Alba truffle 420

KAVIAR & TRÜFFEL | CAVIAR & TRUFFLE

Weisser Alba Trüffel 1 g 21
White Alba truffle

Beluga Iranian Caviar 1 g 19
Limited Selection

Iranian Oscietra Caviar AAA 1 g 12
Limited Selection

VORSPEISEN | STARTERS

Lauwarmer Salat von gedünsteten Fischen und Krustentieren 95
Tepid steamed fish and shellfish salad

Crudo "D'Amare" roher Fisch und Schalentier 90
Crudo "D'Amare" raw fish and crustaceans

Zwei Vorspeisen mit weissem Alba Trüffel 130
Two starters with white Alba truffle

Kürbis mit Senf mariniert, Quitte und Radicchio 65
Pumpkin marinated with mustard, quince and radicchio

Ei auf Ei und Beluga Kaviar 165
Egg to egg with Beluga Caviar

Krabbensalat, Tomaten und Kräuter 80
Crab salad, tomatoes and herbs

ZWISCHENGERICHTE | FIRST COURSES

"Paccheri alla "Vittorio" 45

Zwei Gänge mit weissem Alba Trüffel 125
Two courses with white Alba truffle

Linguine mit Venusmuscheln, Sauerrahm und geräuchertem Beluga Kaviar 160
Linguine with clams, sour cream and smoked Beluga caviar

Risotto mit Lauch, glasierten Austern und schwarzem Trüffel aus dem Périgord 95
Risotto with leek, glazed oysters and black truffle from Périgord

Raviolo von Ente und Wirsingkohl 85
Raviolo of duck and Savoy cabbage

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Weisskabeljau "Süss & Sauer" 95

Trevisanischer roter Radicchio und Haselnüsse

White cod "Sweet & Sour"

Trevisan red radicchio and hazelnuts

Steinbuttsteak 180

Kokosnussmilch, Rucola und Kaviaren

Turbot steak

Coconut milk, rocket and caviars

Lendenbraten vom Hirsch 85

Karamellisierte Rote Bete

Roast venison loin

Caramelized beetroot

Taube

Tamarinde und geröstete Kartoffelbrühe 90

Pigeon

Tamarind and roasted potato broth

Geschmorte Kalbsbacke 80

Senf und Zwiebelgeschmack

Braised veal cheek

Mustard and onion flavour

Er wollte ein "Rossini" sein 145

He wanted to be a "Rossini"